

## **NATURAL DURUM**

**Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA**

**Pubblicato da [Achille](#) in 17-2-2021**

È NATURAL DURUM Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva. *Dose di impiego consigliata:* 2 - 5 % sulla farina. *Caratteristiche:* Natural Durum, bread improver completo, un prodotto studiato per tutti le tipologie di panificazione e pasticceria che offre, oltre ad una estrema semplicità di utilizzo, una eccezionale stabilità, conservabilità e fragranza del prodotto finito pur mantenendo etichetta pulita da additivi sul cartellino di vendita. La panificazione moderna impiega sempre più frequentemente la tecnica della produzione diretta, rinunciando per motivi di praticità e velocità di lavorazione alla preparazione del pre-impasto (biga serale). Questo nuovo modo di lavorare ha comportato un abbandono progressivo della pasta acida, che apportava al pane uno specifico sapore naturale. Natural Durum, oltre alla eccezionale funzione stabilizzante tipica di tutta la gamma Natural, è un prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. *Utilizzo:* Adatto a tutte le tipologie di panificazione, comunque, indicato nelle produzioni con grassi aggiunti e, per la sua eccezionale stabilità, nella tecnologia del freddo. *Efficacia:* Le caratteristiche di Natural Durum si possono così riassumere: **Funzionalità degli impasti:** 1. buon starter di fermentazione 2. aumento della elasticità dell'impasto 3. controllo dell'acidità e di un PH ottimale. 4. fermentazione rapida 5. ottima stabilità in lievitazione, per cui particolarmente indicato nella tecnologia del freddo. **Vantaggi sul prodotto finito:** 1. sapore e profumo particolarmente gradevoli 2. alveolatura soffice, fine e regolare 3. aumento significativo del volume 4. fragranza prolungata *Imballo:* Confezioni da kg. 15